Salvis Combi-Steamer Evolino



Bedienungsanleitung

SALVIS AG CH-4665 Oftringen www.salvis.ch



Inhaltsverzeichnis

Copyright by SALVIS Switzerland
Oftringen, 18.6.2007

Version 1.1 08/2004, 12/2006
Art.-Nr. 1C 951145

Sehr geehrte Kundin
Sehr geehrter Kunde

Bevor Sie Ihren neuen Combi-Steamer in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemässe Aufstellung und Bedienung.

Funktionsweise

Der Combi-Steamer arbeitet, je nach Betriebsart, mit Heissluft, Dampf, Kombidämpfen oder Niedertemperatur-Garen.
Die Luftumwälzung ergibt eine intensive und gleichmässige Bräunung.

Die Entfeuchtung **Clima-Aktiv**® erzeugt ein trockenes Garraumklima bei Heissluft, Kombidämpfen und Niedertemperatur-Garen.

Betriebsarten

	Dämpfen	Dämpfen ist eine Vitamin und Mineral erhaltende Betriebsart. Die Speisen werden bei einer konstanten Temperatur, umgeben von Dampf gegart.
	Kombidämpfen	Kombination der beiden Betriebsarten Heissluft und Dämpfen. Dadurch geringer Gewichtsverlust bei grossen Bratenstücken.
	Heissluft	Heissluft eignet sich zum Braten und Backen und für alle Speisen, die knusprig und braun werden sollen.
	NT-Garen	Schonendes Langzeitgaren und Heisshalten mit thermischem Reifeprozess im Niedertemperaturbereich. Cook and Hold.

1. Hinweise zur Betriebssicherheit

Bestimmungsgemässer Gebrauch

Das Gerät ist ausschliesslich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.

Installation



**Die örtlichen EVU–Bestimmungen, die örtlichen küchentechnischen Vorschriften und die Installationsvorschriften nach DIN 1988, Teil 4 und DIN 1986, Teil 1 sind zu beachten.
Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.**

Abziehen der Schutzfolie
Zum Schutz beim Transport bleibt die Klebefolie an den Geräten.

Gerät nicht an Wärmequellen aufstellen.
Mindestabstände links, rechts und hinten mindestens 50 mm zu Wänden. Bei Aufstellung in der Nähe von wärmeempfindlichen, bzw. brandgefährdeten Stoffen sind die Vorschriften des Brandschutzes einzuhalten.
Das Entlüftungsventil darf nicht blockiert werden.

Wird ein Wasserenthärter angeschlossen, muss die Installations- und Gebrauchsanweisung des Enthärters beachtet werden.
Weich- und Hartwasseranschluss beachten!

Betrieb



Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiss!

Der Heissluftdämpfer darf nur betrieben werden
- durch eingewiesenes Personal
- für den nach der Bedienungsanweisung vorgesehenen Zweck
- wenn keine Störung vorliegt



Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heisse Luft und Dampf entweichen. Verbrennungsgefahr.



Vorsicht: Heisse Flüssigkeit im Behälter !
Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.



Wenn das Schutzglas der Beleuchtung beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!

Bei Betriebsstörungen ist das Gerät stromlos zu machen und der Wasserabsperrhahn zu schliessen. Kundendienst verständigen!



Von aussen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

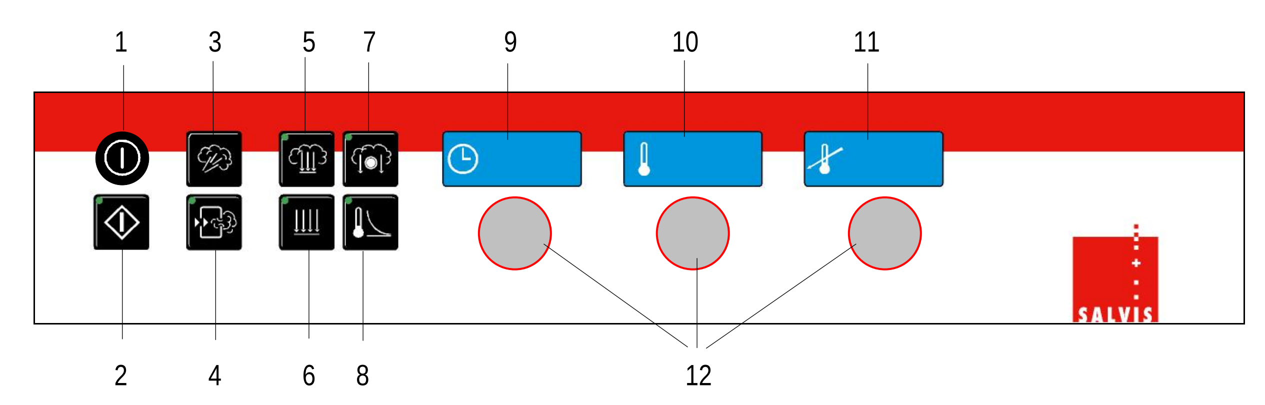
Um Unfälle zu vermeiden, muss bei Demontage und Entsorgung des Gerätes dieTürverriegelung entfernt werden.

Geräuschpegel

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert des Schallpegels ist kleiner als 70 dB (A).

2. Bedienblende und Funktionsbeschreibung

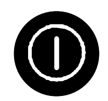
2.1 Bedienungs- und Anzeigeelemente



1 Taste EIN/AUS
2 Start/Stop Taste
3 Taste manuelle Beschwadung
4 Clima-Aktiv®
5 Dämpfen
6 Heissluft
7 Kombidämpfen
8 Taste NT-Garen
9 Zeitanzeige
10 Temperaturanzeige
11 Kerntemperatur-Anzeige
12 Drehknopf

2.2 Funktionsbeschreibung Bedienungselemente

Taste EIN/AUS



Taste drücken.
Taste leuchtet. Garraumbeleuchtung an. Gerät ist betriebsbereit.

Taste Start/Stop



Taste zum Starten und Stoppen des Garprozesses.
Taste drücken. LED leuchtet.
Während des Programmablaufs blinkt die LED.

Taste Manuelle Beschwadung



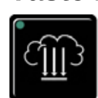
Solange die Taste gedrückt wird, wird Wasser im Garraum verdampft.
Bei Bedarf nur in den Betriebsarten Kombidämpfen,
Heissluft und NT-Garen.

Taste Clima-Aktiv®



Clima-Aktiv® kann zu jeder Betriebsart, ausser Dämpfen, zugeschaltet werden. Taste drücken. LED leuchtet.
Ist **Clima-Aktiv®** aktiviert, entweicht Dampf aus dem Garraum, das Garklima wird trockener.

Taste Betriebsart Dämpfen



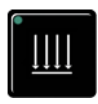
Taste drücken. LED leuchtet.
In der Temperaturanzeige erscheint 99° C,automatische Grundeinstellung.
Temperaturbereich 30 - 130°C.

Taste Betriebsart Kombidämpfen



Taste drücken. LED leuchtet.
In der Temperaturanzeige erscheint 130°C, automatische Grundeinstellung.
Temperaturbereich 30 - 250°C

Taste Betriebsart Heissluft



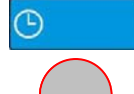
Taste drücken. LED leuchtet.
In der Temperaturanzeige erscheint 150°C, automatische Grundeinstellung.
Temperaturbereich 30 - 300°C

Taste Betriebsart NT-Garen



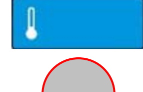
Taste drücken. LED leuchtet.
In der Temperaturanzeige erscheint 80°C, automatische Grundeinstellung.
Temperaturbereich 30 - 120°C, **Cook and Hold**

Zeitwähler mit digitaler Zeitanzeige 3-stellig



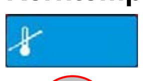
Mit dem Drehknopf wird die Garzeit der jeweiligen Betriebsart gewählt von 0:00 bis 24.0 Std.
Zeiteinstellung mit dem Drehknopf nach rechts aufwärts, nach links abwärts.
Automatische Grundeinstellung: **0:00**
Einstellen Dauerbetrieb ***- - -*:** Drehknopf nach links über 0 drehen.

Temperaturwähler mit digitaler Temperaturanzeige



Mit dem Drehknopf wird die Gartemperatur der jeweiligen Betriebsart gewählt.
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die IST-Temperatur abgefragt werden.
Nach 3 Sekunden erscheint wieder die Soll-Temperatur.
Der rote Punkt in der Anzeige leuchtet bis die eingestellte-Temperatur erreicht ist.

Kerntemperaturwähler mit digitaler KT-Anzeige

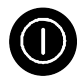


Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.
Automatische Grundeinstellung: **OFF**
Kerntemperaturbereich 20 - 99°C
Mit dem Drehknopf die Kerntemperatur einstellen
Zeitangabe bei KT automatisch Dauerbetrieb *** - - -***
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die IST-Kerntemperatur abgefragt werden.
Nach 3 Sekunden erscheint wieder die Soll-Temperatur.

3. Inbetriebnahme des Gerätes



Vor Inbetriebnahme des Gerätes: **Wasserhahn öffnen.**



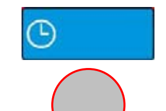
Taste EIN/AUS drücken, Taste leuchtet, Garraumbeleuchtung an, **Gerät ist betriebsbereit.**

3.1 Eingeben der Betriebsdaten

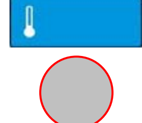
Inbetriebnahme mit einer Betriebsart

Gewünschte Betriebsartentaste drücken,

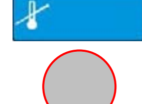




Garzeit
mit dem Drehknopf einstellen



Gartemperatur
Grundeinstellung der gewählten Betriebsart wird angezeigt. Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen



Kerntemperatur
Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.
Kerntemperaturbereich 20 - 99°C
In der Anzeige für Zeit erscheint automatisch ***- - -** * Dauerbetrieb.
Temperatur wird mit dem Drehknopf eingestellt.
Die **IST-Temperatur** kann durch Drehen des Knopfes während des Betriebs abgefragt werden.

Gerät beschicken



Start/StopTaste drücken
Start/Stop LED und LED der gewählten Betriebsart blinken während des Programmablaufs.



Bei Bedarf **Taste Manuelle Beschwadung** drücken.

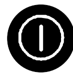
Programm läuft ab
Zeit läuft rückwärts, Doppelpunkte der Zeitanzeige leuchten. Bei Kerntemperatur wird die **SOLL**-Temperatur angezeigt.

Wird die Türe während des Programmablaufs geöffnet schalten der Gebläsemotor und die Heizung ab. Die Garzeit wird für die Dauer der geöffneten Tür angehalten
Der Programmablauf kann mit der Taste Start/Stop abgebrochen werden.

Programmende: Gerät schaltet automatisch ab, Signal ertönt 30 Sekunden; kann mit der Start/StopTaste sofort abgeschaltet werden.

Änderung der eingegebenen Daten während des Betriebs:
Betriebsartentaste drücken, gewünschte Änderung eingeben:
Zeit, Temperatur oder Kerntemperatur mit den Drehknöpfen verändern.
Clima-Aktiv® kann auch während des Betriebs zugeschaltet werden, die Daten werden angezeigt aber nicht gespeichert.

Memory
Die eingegebenen Betriebsdaten erscheinen wieder in den Anzeigen.
Das Programm kann erneut gestartet werden.



Wird das Gerät mit der Taste EIN/AUS abgeschaltet, erlöschen die eingestellten Betriebsdaten.

3.2 Vorheizen

Das Gerät sollte immer vorgeheizt werden. Dazu die gewünschte Betriebsart wählen.



Zeit mit dem Drehknopf einstellen**,** am besten Dauerbetrieb * **- - -***



Vorheiztemperatur mit dem Drehknopf einstellen



Taste Start/Stop drücken, LED blinkt, Gerät wird vorgeheizt.
Nach Erreichen der eingestellten Garraumtemperatur weiter wie unter 3.1 beschrieben.

3.3 Combitronic®

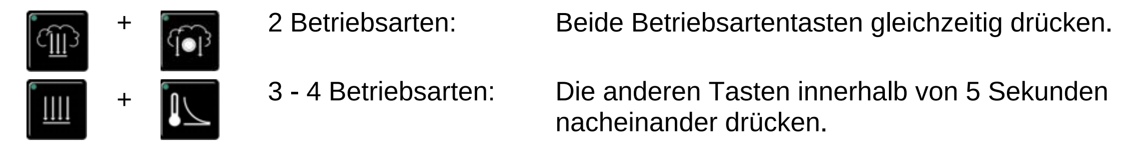
Combitronic® also eine Garkombination besteht aus maximal vier Betriebsarten, die in folgender festgelegter Reihenfolge ablaufen.



z.B. **Dämpfen**, **Kombidämpfen,** **Heissluft**, **NT-Garen**

Zu der jeweiligen Betriebsart werden die gewünschten Gardaten mit den Drehknöpfen eingestellt. Kerntemperatur kann immer dazugewählt werden.

Aktivieren von kombinierten Betriebsarten:



+ 2 Betriebsarten: Beide Betriebsartentasten gleichzeitig drücken.

+ 3 - 4 Betriebsarten: Die anderen Tasten innerhalb von 5 Sekunden nacheinander drücken.

Combitronic® ist aktiviert, die Betriebsarten LED`s leuchten, und kann mit der**Start/Stop Taste** gestartet werden.

3.4 Kerntemperatur zu Combitronic ®

Kerntemperatur kann immer zu allen Betriebsarten dazu geschaltet werden.
Wird die Kerntemperatur in mehreren Betriebsarten gleichzeitig angewendet, muß die Kerntemperatur in jeder Betriebsart erhöht werden.

Betriebsart 1	**Betriebsart 2**	**Betriebsart 3**	**Betriebsart 4**
Dämpfen und Kerntem-peratur 50°C	Kombidämpfen und Kerntem-peratur 55°C	Heissluft und Kerntem-peratur 60°C	NT-Garen und Kerntem-peratur 65°C

3.5 Zeitvorwahl

Mit der Zeitvorwahl kann der Garvorgang von 1 Min. bis zu 24 Std. vorprogrammiert werden. Gewünschte Garkombination oder manuell die Garprogrammdaten wie Garfunktion, Temperatur, Zeit eingeben.

Gerät beschicken

Zeitvorwahl eingeben:



Taste START/STOP ca. 3 Sekunden gedrückt halten bis die Zeitanzeige 0:00 blinkt.



Durch Drehen des Zeitdrehwählers kann die Einschaltzeit vorgewählt werden.
z.B. 5:00 = Gerät startet in 5 Stunden.

Zeitvorwahl starten:



Taste START/STOP kurz drücken.
Die blinkende Startzeit geht in Daueranzeige über und die Leuchtanzeigen Dampf, Kombidämpfen und Heissluft blinken fortlaufend auf.

Zeitvorwahl löschen:



Taste START/STOP ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
Die blinkenden Leuchtenazeigen Dampf, Kombidämpfen und Heissluft erlöschen und das Gerät zeigt wieder den vorgewählten Garprogrammmzustand an.



Aus hygienischen Gründen dürfen Lebensmittel nicht zu lange bei Zimmertemperatur gelagert werden.

3.6 Schnellrückkühlung

Zum schnellen Abkühlen des Garraumes, z.B. von 180 auf 99°C.



Taste Betriebsart Dämpfen drücken, Zeit auf Dauerbetrieb **- - -** einstellen.



Gewünschte Temperatur einstellen



Taste Start/Stop drücken.
Die Temperaturanzeige blinkt so lange, bis der Garraum auf 99°C abgekühlt ist.

3.7 Betriebsende



Mit der EIN/AUS-Taste Gerät ausschalten. **Wasserhahn** schliessen.
Bei längeren Betriebspausen zusätzlich das Gerät spannungsfrei machen.

3.8 Wichtig

Tür



Heisser Dampf entweicht. Die Tür ist langsam zu öffnen, zunächst nur einige Zentimeter, um den Dampf entweichen zu lassen.

Tropfwanne

Sie befindet sich unter der Türe und sollte regelmässig entleert sowie gereinigt werden.

Fettfilter

Der Fettfilter soll immer verwendet werden. Ausnahme: Backwaren.

4. Reinigung und Pflege

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist grösster Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.
Wir empfehlen ausschliesslich die Verwendung des Salvis Reinigungsmittels, Art.-Nr. BK 176'206. Dieser Reiniger ist geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.
Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Korrosionsschäden an Dichtungen und im Garraum auftreten. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.

Garraum reinigen


Betriebsart **Dämpfen** einstellen (Einhängegestelle u. Bleche können im Gerät bleiben)


Zeit ca. 10 Minuten


Temperatur max. 60°C. **Auf keinen Fall höhere Temperaturen !**


Taste START/STOP drücken
Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.

Nach Ablauf der Einweichzeit ertönt ein Signal.
Garinnenraum, Einhängegestelle und Fettfilter mit Spezialreiniger einsprühen.


Ist der Garraum heisser als 60°C, darf auf keinen Fall Reiniger eingesprüht werden !

Reiniger ca. 5 - 10 Minuten einwirken lassen.


Betriebsart **Dämpfen** einstellen


Zeit ca. 10 Minuten


Temperatur max. 60°C.


Taste START/STOP drücken.

Nach Ablauf der Einwirkzeit ertönt ein Signal.Tür öffnen und den Garraum mit der Schlauchbrause gründlich (mindestens 3 Minuten lang) ausspülen.


Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten!

Gerät trocknen, Tür des Garraums offen lassen, damit der Garraum gut belüftet wird.
Ablaufsieb reinigen.

Glasflächen reinigen

Nur mit weichem Lappen reinigen, keine scheuernden Putzmittel verwenden.

Aussenflächen reinigen

Fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.


Von aussen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.
Nicht mit einem Wasserstrahl in den heissen Garraum und nicht auf die Beleuchtung spritzen.

Fettfilter reinigen

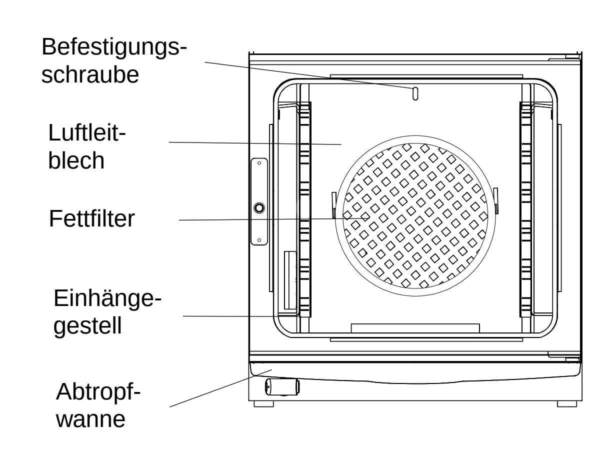
Der Fettfilter ist bei der täglichen Reinigung des Garraums mit zu reinigen. Bei starker Verschmutzung empfehlen wir ein Reinigungsbad oder die Reinigung in der Spülmaschine. Wir empfehlen mit zwei Filtern zu arbeiten, wobei ein Filter immer im Reinigungsbad liegt. Fettfilter mit klarem Wasser gründlich durchspülen.

Abtropfrinne reinigen

Abtropfrinne in der Türe und Abtropfwanne unter der Türe wöchentlich,
bzw. je nach Verschmutzung reinigen.

Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen

Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.
Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
Fettfilter herausnehmen
Einhängegestelle aushängen
Befestigungsschraube am Luftleitblech entfernen
Luftleitblech herausnehmen
Ablaufsieb reinigen
Innenraum reinigen
Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge einsetzen.





Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden !

Schlauchbrause

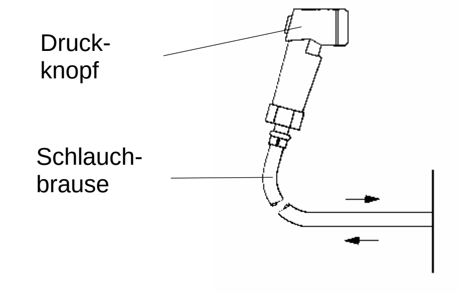
Das Gerät ist mit einer Schlauchbrause ausgestattet.



Wasser fliesst nur, wenn Gerät eingeschaltet ist.

Schlauchbrause aktivieren:
Schlauchbrause herausziehen.
Mit der einen Hand Schlauch halten und Druckknopf mit der anderen Hand betätigen.

Schlauchbrause aufrollen:
Zum Aufrollen Schlauch langsam zurückrollen lassen,
Schlauch spult sich von selbst zurück.





Die Schlauchbrause des Gerätes darf nur zum Ausspülen des Garraums benutzt werden, nie zum Reinigen der Aussenflächen!

Wasser-Stopp

Die Wasserzufuhr der Schlauchbrause kann ausgeschaltet werden:

1. Gerät ausschalten.
2. Tasten und gedrückt halten und mit Taste Gerät neu starten.

Das Gerät kann weiter benutzt werden. Zur Reparatur Kundendienst anfordern.

5. Wissenswertes

5.1 Beseitigung von Störungen

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäss arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach derTabelle selbst zu beheben.

Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:
Gerät ausschalten, stromlos machen und Wasserhahn schliessen.



Kundendienst benachrichtigen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
LED in der EIN/AUS Taste leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht einschalten	Hauptschalter nicht einge-schaltet. Netzsicherung abgeschaltet	Hauptschalter einschalten Netzsicherung einschalten
Keine Dampferzeugung	Wasserhahn nicht geöffnet	Wasserhahn öffnen
Wasser im Garraum läuft nicht ab	Ablauf ist verstopft	Ablaufsieb säubern, Ablauf durchspülen
Innenwände sind mit Kalk belegt	Wasser zu hart, Enthärter ist erschöpft	Gerät an Wasserenthärter anschliessen, Enthärter regenerieren
Flecken im Garraum	Wasserqualität	Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.
	Falscher Reiniger	Salvis Reiniger verwenden.
	Reiniger nicht sorgfältig ausgespült.	Immer gründlich mit der Schlauchbrause nachspülen.
	Eisenteile im Wasserzulauf	Bauseitig alle Wasserbauteile aus unbehandeltem Stahl entfernen.
Dampf tritt aus der Tür	Türdichtung defekt	Kundendienst verständigen



SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 1818
Telefax +41 62 788 1895